



GOMME ARABIQUE L.A.

Accacia Verek

DEFINICION

Solución concentrada y filtrada de Goma Arábiga (Accacia verek) con adición de Acido Cítrico.

INTERÉS ENOLOGICO

Gomme arabique L.A. se obtiene a partir de una selección estricta de las mejores gomas «Accacia Verek»
La solución ha sido filtrada lo que permite su adición incluso después de la filtración con tierras, placas o membranas.
Actúa como un coloide protector oponiéndose, a la precipitación de materia colorante, a la quiebra cúprica (hasta más de 2 mg/l de cobre) y limitando el riesgo de quiebra férrica.

DOSIS DE EMPLEO

Vino joven	1 litro para 10 hectolitros o sea 100 ml/hl.
Vino de más de un año	1 litro para 10 a 20 hectolitros o sea 50 - 100 ml/hl.

En blanco, la adición de goma arábiga se hace preferiblemente antes de la última filtración.

MODO DE EMPLEO

Incorporar la Gomme arabique L.A. asegurando un reparto homogéneo
Se puede adicionar mediante una bomba dosificadora al embotellado.

ACONDICIONAMIENTO

Bidones de 22 kg.

CONSERVACIÓN

Conservar en su embalaje original herméticamente cerrado.